

LÍNEA CONTINUA POCHOCLOS

La línea esta compuesta de un tambor giratorio de chapa perforada que por medio de ventiladores es atravesado por una corriente de aire previamente calentado por resistencias eléctricas.

Tanto el tiempo de residencia del producto en el tambor como la temperatura del aire son automáticamente mantenidos a los valores adoptados conforme a las características de la materia prima para que se produzca debidamente la expansión.

Seguidamente el producto ya expandido se pasa por otro tambor rotativo separador de finos y el maíz sin explotar.

A continuación comienza el caramelizado por batch con una o más pailas con agitación y vuelco manual, en las que se carga el producto de cobertura (dulce o salado), con calentamiento de resistencias eléctricas y luego se carga el pochoclo manualmente por batch. Pasado el tiempo necesario de mezcla, se transporta a través de una tolva y se vuelca en el enfriador que permitirá la separación de finos y enfriamiento.

Mediante un transportador continuo el producto terminado es enviado al proceso de envasado.

Equipos Disponibles Para Producciones de 40 y 80 Kg/h

